

Le risotto façon paëlla

Ingédients : (Pour 4 personnes)

- 2 échalotes
- 10 cl d'huile d'olive
- 200g de riz à risotto
- 1l de coulis de crustacé
- 20g d'encre de seiche
- 4 pistils de safran
- 50g de chorizo
- 200 g de queue de lotte coupée en dés de 1.5 cm
- 300g de seiche lavée et coupée en dés de 1 cm
- 4 à 6 queues de langoustines
- 50g de beurre
- Sel poivre



- Faites suer l'échalote dans de l'huile d'olive. Ajoutez le riz à risotto, laissez perler et versez ensuite le coulis de crustacé et l'encre de seiche. Ajoutez les pistils de safran et laissez réduire en remuant de temps en temps.
- Dans une autre poêle, cuisez les morceaux de chorizo dans une poêle huilée puis dans une autre poêle huilée cuisez les morceaux de lotte et de seiche. Snakez enfin les queues de langoustine.
- Rajoutez le safran dans le coulis de crustacé restant que vous aurez faits réduire, salez, poivrez, ajoutez le beurre et mixez.
- Disposez le risotto dans un emporte-pièce. Ajoutez par-dessus le chorizo, les morceaux de lotte, la seiche, les langoustines et versez le coulis de crustacé.

Max
& VÉNUS